二段おせち 祝い重二段 23,000円(税+送料込)

店頭受け渡しは22,000円(税込)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷段ボールに入れお渡し

壱の重

たたき牛蒡、海月胡麻酢、合鴨ロース煮、昆布巻、田作り、数の子、栗渋皮煮、紅白なます菊蕪、子持ち昆布、いくら醤油漬け、丹波黒豆、林檎の金団、名物和風グラタン

弐の重

巻穴子旨煮、花百合根、うずら松風、金柑、真鯛竜皮巻、サーモン絹田巻、和牛小春煮、車海老艶煮、クリームチーズ西京漬、ミートブリオッシュ、鰆柚庵焼春化粧、伊達巻、紅白クリーム蒲鉾、梅餅、餅花

壱の重

たたき牛蒡、海月胡麻酢、合鴨ロース煮、昆布巻、田作り、数の子、栗渋皮煮、紅白なます菊蕪、子持ち昆布、いくら醤油漬け、丹波黒豆、林檎の金団、名物和風グラタン

弐の重

巻穴子旨煮、花百合根、鶏松風、金柑、真鯛竜皮巻、サーモン絹田巻、和牛小春煮、車海老艶煮、クリームチーズ西京漬、ミートブリオッシュ、家喜鯛春化粧、伊達巻、紅白クリーム蒲鉾

参の重

九州産伊勢海老 酒塩煮、あわび柔煮、胆テリーヌ添え、帆立のテリーヌ、三色手毬寿しシート包み、笹巻生麩、たこ、里いも、南瓜、梅人参、青味、くわい、柿バター、梅甘露煮

特選 三段重 36,000円(税+送料込)

店頭受け渡しは35,000円(税込) (24cm×24cm×5cm)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷段ボールに入れお渡し

一人前おせち **光琳** 7,500円(税込)

(16.5cm×16.5cm×5cm)

送料はご注文１件につき 1000円(税込)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷バッグに入れお渡し

新年を乗り切る縁起物、金運、幸運、金の箱
ギフトに最適です。

三段おせち

祝い重三段

34,000円(税+送料込)

店頭受け渡しは33,000円(税込)

(24cm×24cm×5cm)

風呂敷包み、保冷剤入り保冷段ボールに入れお渡し

壱の段
あわび、伊達巻、フォアグラテリーヌ、鰆の焼き物、車海老、にしんの昆布巻き、だし巻き、紅白かまぼこ、ミートパイ、松風焼、黒豆、栗の甘露煮、クリームチーズの味噌漬け、笹寿し、丸十の甘露煮、花百合根、柿バター

弐の段
和風グラタン、サーモン絹田巻、なますの錦糸巻、きんかん、数の子、子持ち昆布、和風ローストビーフ、チーズのフルーツ寄せ、菊かぶら、梅餅、海月酢、海老芋、松笠くわい、南瓜、赤こんにゃく、椎茸、たこ、栗の渋皮煮、青若桃、梅人参

松風
うら寂しげ裏の松風、が語源とされています。
表にケシの実で化粧します。
「腹の裏には何もない」、という意味で昔から
お祝いの料理として親しまれてきました。
当店ではうずらのひき肉を使用し、山椒を入れ、
味噌あじに仕立てた昭和の味になっております。

和牛大和煮
私が修行していた料亭に「馬肉の小春煮」という
名物料理がありました。
合わせ正油に馬のひれ肉を入れ、火を止めて
放置します。いまでいう低温調理です。
当店では牛肉を一時間ほど低温調理にした
料理を大和煮とよんでおります。
合わせ正油は昔の味です。

紅白蒲鉾
当店の蒲鉾には生クリームが入っております。
ちょっと洋風な味になってます。

伊達巻、竜皮巻
伊達巻は本当に手間がかかります。
年に一度なので作ります。今年は柚子とレーズンを
入れました。学業成就を願い、虎の巻に見立てます。

壱の重
たたき牛蒡、海月胡麻酢、合鴨ロース煮、昆布巻、田作り、数の子、栗渋皮煮、紅白なます菊蕪、子持ち昆布、いくら醤油漬け、丹波黒豆、林檎の金団、名物和風グラタン

弐の重
巻穴子旨煮、花百合根、鶏松風、金柑、真鯛竜皮巻、サーモン絹田巻、和牛小春煮、車海老艶煮、クリームチーズ西京漬、ミートブリオッシュ、鰆柚庵焼春化粧、伊達巻、紅白クリーム蒲鉾

参の重
ロブスタークリーム焼、あわび柔煮、帆立テリーヌ、天草サーモンと〆鯖の笹寿し、にしん、八幡巻、牛蒡、くわい、赤蒟蒻、蓮根、里芋、椎茸、たこ、南瓜、梅人参、青味、餅花、柿バター、梅甘露煮

風呂敷包み、保冷剤入り保冷バッグに入れお渡し

一人前おせち **宝山** 10,000円(税込)

(16 5cm×16 5cm×5cm)

送料はご注文１件につき 1000円(税込)

大切な方へ感謝の気持ちを

風呂敷包み、保冷剤入り保冷バッグに入れお渡し

一人前おせち **松風** 5,500円(税込)

(直径21 5cm)

送料はご注文１件につき 1000円(税込)

自分へのご褒美に

宝山のお献立

壱の重
ロブスター黄金焼、いくら、あわび、ミートパイ、伊達巻、だし巻、紅白かまぼこ、にしん昆布巻き、チーズフルーツ寄せ、寄せ椎茸、笹寿司、車エビ、餅花、笹巻き、梅餅、柿バター、酢蓮根、家喜魚

弐の重
ずわいがに、うるか真子和え、数の子、林檎金団、栗の渋皮煮、田作り、子持ち昆布、名物和風グラタン、たたき牛蒡、くらげ、黒豆の松葉串、ペーパードロップ、サーモン絹田巻、なます錦糸巻、花百合根、松風焼、セロリの金平、合鴨ロース煮、和風ローストビーフ、のし梅、金柑、青梅、松笠くわい

松風のお献立

寄椎茸、赤コン、くわい、筍、海老芋、京合せ、金団、黒豆、笹巻わらび餅、チーズフルーツ寄せ、赤梅甘露煮、海老しんじょ新挽揚、松風焼、数の子、有頭海老、鰆西京焼、紅白蒲鉾、さざえ旨煮、梅人参紅白なます、伊達巻、牛大和煮、名物グラタン、手毬寿しセロハン包み、出し巻き玉子、昆布巻き